



Rondades de courgettes farcies sur lit de linguines



Pour 2 personnes :

1 courgette, 200g de viande hachée, 1 petite tomate, 1 petit oignon, 1 champignon de Paris, herbes de Provence, huile d'olive, sel poivre et un peu de jus de tomate, 100g de linguines.

Préparation :

Mettre les pâtes à cuire dans un grand volume d'eau et réservez au chaud une fois cuites.

Lavez et tranchez la courgette dans le sens de la longueur afin d'obtenir de jolies lamelles, saupoudrez d'herbes de Provence puis les mettre à cuire au four une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec une petite cuillère à café d'huile d'olive, ajoutez la viande hachée, la tomate et le champignon coupés en petits dés. Remuez, salez, poivrez et une fois le mélange coloré, ajoutez un peu de jus de tomate pour ne pas avoir un mélange trop sec.

Dressez les assiettes : déposez les pâtes dans le fond, et sur le dessus, formez des anneaux avec les tranches de courgettes cuites, que vous farcirez de sauce à la viande. Saupoudrez de parmesan et dégustez chaud!